



The whole
World
in a cone



NIMM
MICH
MIT!

The whole World in a cone



I AM LOVE ist unser Name und unser Ziel.
Unsere Mission? Wir wollen gar nicht missionieren, sondern zusammen in die Welt bringen, was wir lieben: Freude, Freundschaft und Eisgenuss. Jede Kugel Eis von I AM LOVE verbindet unser Team im Eislabor und im Service mit Lieferanten und Produzenten in der ganzen Welt. Und natürlich mit dir.

Jeder Moment birgt Ewigkeit in sich. 'ne Kugel Eis von I AM LOVE ist der einfachste Weg, diese Ewigkeit im Augenblick zu spüren. Einatmen. Ausatmen. Genießen.

Unsere Freude am Eis machen möchten wir teilen, mit dir und allen Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten und denen wir begegnen. Wir zeigen dir I AM LOVE backstage, denn dein Lieblingseis im Tresen besteht aus fairen Zutaten, perfekten Momenten und den Träumen und Ideen großartiger Menschen aus allen Teilen der Welt.

Viel Spaß beim Lesen und vor allem:
Viel Freude beim Genießen!

.....
FÜR DICH DA,
I AM LOVE
.....





ALL COLORS ARE BEAUTIFUL

JEDER JECK IST ANDERS

Die Welt ist bunt, genau wie wir. Und du! Vielfalt ist die Würze unseres Lebens und darum lieben wir euch Community. Alte Hasen, neugierige neue Gesichter. Lass uns mit klassischen Sorten deine Kindheits-erinnerungen wecken. Probier' mit uns neue Foodtrends oder spannende kulinarische Kombinationen. Entdecke eine bewusste Ernährung mit guten Zucker-Alternativen und veganen Rezepten. Mit genauer Auszeichnung aller Zutaten. Damit du mit Freunden und Familie eine schöne Zeit bei uns hast und alle ihr Lieblingseis genießen können. One world. One love. One scoop at a time! In der virtuellen Eistheke auf unserer Website kannst du übrigens immer alle aktuellen Sorten sehen und nach Vorlieben, Inhaltsstoffen und Allergenen filtern. Und nebenher die köstlichsten Sorten entdecken!





I AM LOVE



ICE CREAM
FOOD
FRIENDS

GOOD KARMA

DAMIT UNSER EIS ALLEN SCHMECKT, ARBEITEN WIR MIT VIELEN REGIONALEN UND NACHHALTIGEN ERZEUGERN ZUSAMMEN, BEZIEHEN UNSERE IMPORTWAREN ZU GROSSEN TEILEN AUS FAIREM UND DIREKTEM HANDEL UND VERWENDEN KEINERLEI ZUSÄTZE WIE KÜNSTLICHE AROMEN, EMULGATOREN ODER SONSTIGE HILFSMITTEL, DIE AUCH EIGENTLICH NIEMAND ESSEN MÖCHTE.

WIR PRODUZIEREN UNSER EIS KOMPLETT SELBST UND VIELE SORTEN SIND VEGAN, GLUTEN- UND LAKTOSEFREI.

EINEN AKTUELLEN ÜBERBLICK ÜBER UNSER STÄNDIG WECHSELNDES SORTIMENT FINDEST DU HIER:

➤ WWW.I-AM-LOVE.DE/#EISTHEKE ➤





SORTEN

UNSERE ALLTIME-FAVORITES

MILCHEIS

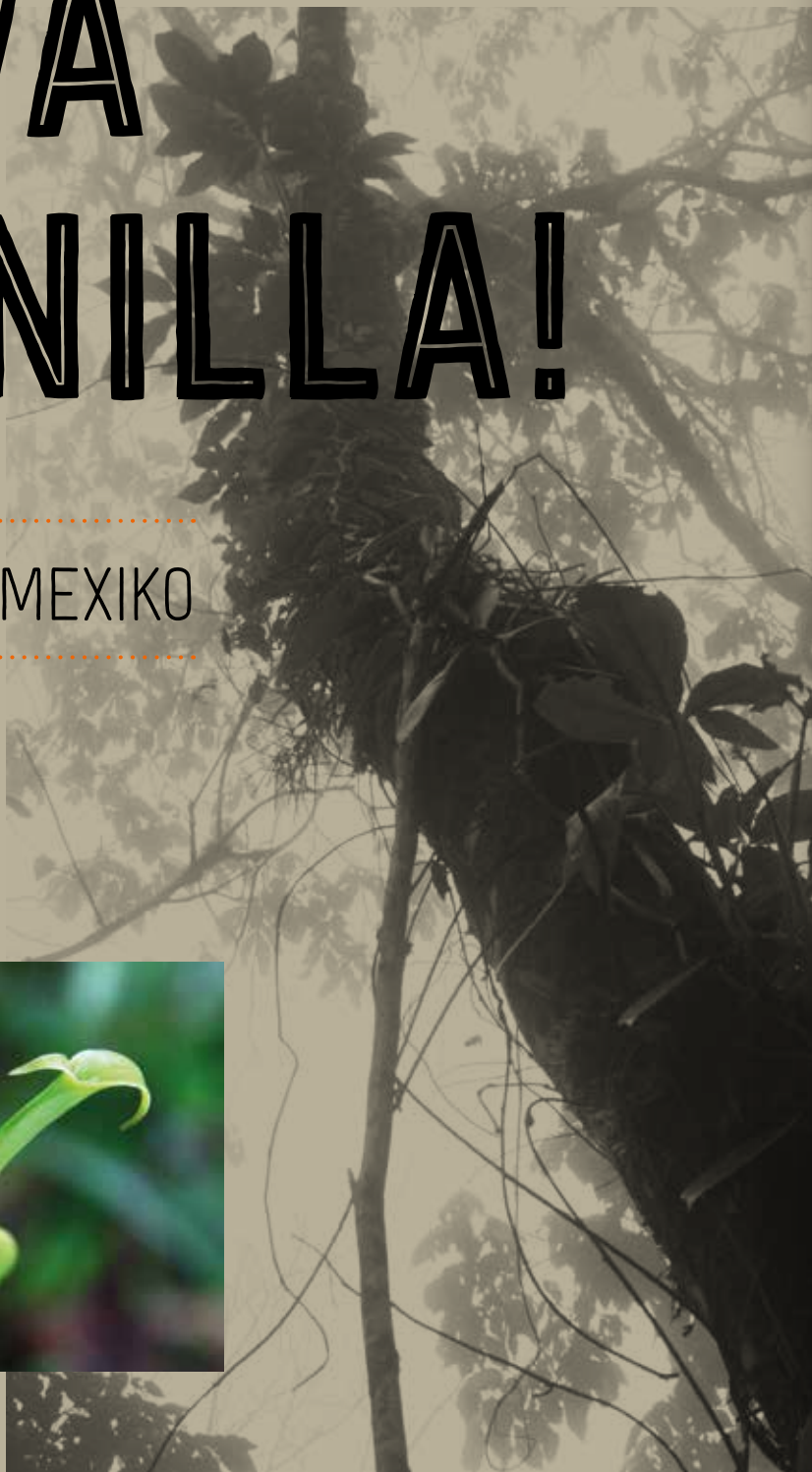
CULTURE COOKIES
MILCHREIS ZIMT
CHEESECAKE
VAINILLA
SALZ-KARAMELL
SCHOKOSPLIT
CINNAMON-POP-CHOC
DATTEL (ALTERNATIV GESÜSST)
TEHERAN (SAFRAN, ROSE, PISTAZIE)
LAVENDEL-HONIG
MATCHATEE MIT WEISSER SCHOKOLADE
GRIECHISCHER JOGHURT
GESALZENE CASHEW MIT HONIG
LAKRITZ-CRANBERRY

VEGAN/LAKTOSEFREI

PISTAZIE
MACADAMIA (ALTERNATIV GESÜSST)
PITAYA BOWL
FUNKY MONKEY (PEANUTBUTTER-
BANANA-CHOCOLATEFUDGE)
LICKERS
SCHOKO-KOKOS
HASELNUSS
SCHOKO-SORBET
MANGO-SORBET
HIMBEER-MINZSORBET
ZITRONE-HOLLUNDER
BLAUBEER-LAVENDEL

¡VIVA VAINILLA!

.....
VANILLE AUS MEXIKO
.....





Vanille steht oft für das künstlich hergestellte Vanillin. Das natürliche Aroma der Vanillepflanze ist jedoch viel komplexer; bis zu tausend Einzelaromen verleihen dem kostbaren Gewürz seinen einzigartigen Charakter und Geschmack.

Der Geschmack echter Vanille erzählt von den Besonderheiten des Anbaugebiets und den Wetterbedingungen des Erntejahrs. Und diese Schwankungen sind auch im Eis spürbar.

Wir lieben, dass „Vainilla“ ein -Abenteuer- ist!

Wer seinen Gaumen erst einmal vom durchdringenden Vanillin entwöhnt hat, wird nach und nach die ganze Fülle der echten „Vainilla“ schmecken. Das Heimatland der Vanille ist Mexiko.

Die Pflanze, die noch heute wild im Dschungel wächst, wird seit Urzeiten von den indigenen Völkern genutzt und geschätzt. Die Kolonialausbeutung Mexikos und die über die Jahrhunderte zunehmende kommerzielle Nutzung der Böden haben, wie auch an anderen Orten der Welt, ihren Tribut gefordert. Darum sind wir selbst nach Mexiko gereist und haben nach einer sozialen und nachhaltigen Alternative gesucht. Wir sind fündig geworden: Auf kleinen, familiengeführten Farmen wächst die Vanille-Orchidee zwischen anderen Nutzpflanzen.

Von diesen Produzenten kaufen wir im fairen Direct Trade die Schoten, die unser Eis so lecker machen. Sie arbeiten nach den Prinzipien der Permakultur, einem Konzept für nachhaltige Landwirtschaft in ökonomischer und sozialer Hinsicht. Der Prozess von Anbau und Verkauf wird als System verstanden, in dem alles in Beziehung voneinander abhängt. Die Permakultur erhält, richtig angewendet, die Umwelt und die Lebensgrundlage der Beteiligten.

Dass wir als Importeure Teil eines solchen Kreislaufs sind, hat uns sehr berührt. Um diese Erfahrung zu teilen, haben wir unser Vanille-Eis „Vainilla“ genannt – das ist der spanische Name der Gewürzpflanze, der ganz nebenbei den Geschmack von Freiheit auf die Zunge zaubert.

Du findest unsere nachhaltig angebaute Vanille in unserem Vainilla-Eis, den Waffeln und in einigen unserer Leckeren Sirups und Kuchen. Außerdem verkaufen wir die Vanilleschoten aus Mexiko in unserem Café und unseren Shops für zu Hause.

FRAU SHIMODA UND DAS GRÜNE GOLD



Kamairi-Cha-Grüntee wird nach der Ernte kurz geröstet, was ihn süßer und milder als andere Grünteesorten macht. Dadurch bildet er für uns die perfekte Basis zur Eisherstellung. Um diesen Tee in ganzen Blättern und als gemahlenen Matcha in hoher Qualität zu finden, sind wir bis nach Japan gereist. In Yamato-Cho trafen wir Frau Shimoda, die in der Provinz Kumamoto auf der Insel Kyushu seit über 30 Jahren hochwertigen Grüntee anbaut.

Als Unternehmerin hatte es Shimoda San, wie wir sie respektvoll nennen, im traditionsgeprägten Japan nicht leicht, aber sie hielt durch und konnte erfolgreich eine der seltensten Teesorten Japans nach strengen Standards kultivieren. Inzwischen bauen viele Landwirte der Region den Tee nach ihrem Beispiel an und Universitäten erforschen die vorbildliche Anbaumethode der hoch angesehenen „Mutter von Yamato-Cho“. Zutiefst beeindruckt waren wir auch von der tief



gelebten Spiritualität Shimoda San's, in der sie - vertieft im Gebet - Eins wird mit der Natur, die sie umgibt. Jeden Tag sucht sie Kraft unter einem 700 Jahre alten Gingko-Baum vor ihrem Haus. Nachdem sie die ersten zehn Jahre täglich dort gebetet hatte, um sich mit der Kraft und den tiefen Wurzeln dieses alten und weisen Baumes zu verbinden, kam plötzlich der Durchbruch.

Die Menschen, die sie belächelt und an ihrem Erfolg gezweifelt hatten begannen, sich ihren Methoden anzuschließen. An Stelle von Skepsis und dem Widerstand ihrer Gemeinschaft trat der Glaube und das Vertrauen in eine Frau, die wie ein Baum unerschütterliche Stärke und Fruchtbarkeit in die Welt bringt.



Wir von I AM LOVE sind unendlich dankbar für die persönliche Begegnung, die wir im Jahr 2018 mit Shimoda San haben durften, der Frau, die ihrem inneren Weg unentwegt folgte und Weisheit und Führung im Gebet aus der Pflanzenwelt bekam.

In den chemiefreien Feldern von Yamato-Cho fanden wir uns im perfekten Moment wieder:

Inmitten von sattgrünen Teefeldern, umsäumt von wilden, köstlich riechenden Himbeeren, umschwirrt von Libellen und besungen vom Gesang der Zirpen.

Hier spürt man was es bedeutet im Einklang mit der Natur zu sein.

Aus den Erfahrungen dieser Reise haben wir eine unserer Lieblings-Eissorten gemacht:

Unser Matcha Eis mit geröstetem Kamairi-Cha-Grüntee und weißer Schokolade.

Unser Matcha-Eis ist nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch ein Zeugnis dieser außergewöhnlichen Frau, die sich gegen alle Widerstände durchgesetzt hat. Im Eis alchemisiert sich eine Verbindung von japanischer Tradition, Liebe zur Natur und der unerschütterlichen Kraft einer Frau, die nie aufgab ihren Traum zu verwirklichen.

So kommt die Welt - in einem Hörnchen - zu dir.

Unseren Kamairi-Cha bekommst du als ganzes Blatt oder als gemahlenen Matcha an all unseren Standorten auch für zu Hause.



EINE REISE INS KULINARISCHE HERZEN PERSIENS





Der Iran ist ein Land, den wir mit den Märchen von 1001 Nacht verbinden, beeindruckender Natur, Revolution, politisches Engagement und einer geschmacklich intensiv vielfältigen Küche, die den Orient auf deiner Zunge aufleben lässt.

Die Esskultur des heutigen Irans ist ein Zeugnis des alten Persiens und seinen Geschichten, die über Generationen hinweg in Rezepten verewigt und in die Gegenwart weitergetragen wurden.

Unsere Eissorte "Teheran" bringt die Aromen Persiens direkt zu dir – eine verführerische Mischung aus Safran, Rosenwasser und Pistazien.

Inspiriert wurde dieses besondere Eis von einem traditionellen persischen Rezept, das als ****Bastani Sonnati**** bekannt ist. Diese Eissorte hat in Iran eine lange Geschichte und wird oft mit Safran, Rosenwasser und Pistazien zubereitet, wobei jede Familie ihr eigenes geheimes Rezept hat.

Die Idee für unser Teheran-Eis entstand durch meinen Freund Jimmy, der eigentlich Jamshid hieß. Jimmy betrieb das persische Bistro "Café Safran" in Bochum, wo ich oft meine Mittagspause verbrachte und die köstlichen persischen Gerichte genoss. Jimmy erzählte mir eines Tages mit leuchtenden Augen von dem Eis, das seine Mutter früher in Iran für ihn gemacht hat. Diese Erinnerungen an seine Kindheit und die Geschichten, die er mir erzählte, haben mich tief berührt.

Obwohl Jimmy mich nie direkt darum bat, das Eis nachzumachen, wollte ich ihm eine Freude bereiten. Also entwickelte ich eine Rezeptur, die

genau den Geschmack seiner Kindheit einfing. Als er das Eis probierte, war er überwältigt – es schmeckte genauso, wie er es aus seiner Kindheit in Iran kannte. Dieser geschmackliche Moment hat ihn zurückkatapultiert, in ein anderes Land, in eine andere Zeit, zu seiner Mutter – ein Moment, gefüllt mit Liebe und Erinnerung, ins Leben erweckt durch die Kreation unseres Teheran Eises.

Leider ist Jimmy vor einigen Jahren verstorben, doch sein Andenken lebt weiter in dieser Eissorte, die wir in unser Standardrepertoire aufgenommen haben. Wir haben das Eis "Teheran" genannt, als Hommage an die moderne, junge und politisch engagierte Generation im Iran, die trotz der schwierigen politischen Lage für eine bessere Zukunft kämpft.

Das "Café Safran" gibt es übrigens immer noch. Unser gemeinsamer Freund Mohamed führt es in seinem eigenen Stil und im Andenken an Jimmy weiter. Das Essen ist weiterhin großartig, und das Café bleibt ein Wohlfühlort in Bochum.

Das Teheran-Eis von I AM LOVE steht für die Schönheit und den Reichtum der persischen Kultur, die in jeder Kugel dieses besonderen Eises lebendig wird. Ein Geschmack, der Erinnerungen weckt und uns zeigt, dass die Welt in einer Eiswaffel Platz findet.



SCHON SEIT JAHREN PLASTIKFREI

NACHHALTIGKEIT „TO GO“

Die Eisbecher sind neben den Hörnchen das Herzstück einer jeden Eisdiele. Wo immer wir können, verwenden wir für unsere Leckereien Mehrweggeschirr. Wer Eis und Getränke jedoch mitnehmen möchte, erhält auch bei uns Einwegbecher und -Löffelchen. Das hat neben praktischen vor allem technische Gründe, denn wir achten in unserem Verkaufsbereich penibel auf die hygienischen Bedingungen. Da es für uns schon immer wichtig war und noch immer ist, die Umwelt zu schützen, musste auch hier eine nachhaltige Lösung her!

Schon vor Jahren haben wir uns von Plastik verabschiedet und Löffel, Strohhalme und Getränkebecher aus abbaubarem PLA benutzt. Mittlerweile setzen wir überwiegend auf Papier und Holz oder essbaren Alternativen und suchen immer weiter nach noch besseren, ressourcenschonenden Materialien und Möglichkeiten, um für euch Genuss und Nachhaltigkeit sinnvoll zu verbinden.

Diese Einstellung vertreten wir nicht nur im Verkaufsraum, sondern auch in unserem Eislabor. Wir versuchen, wenig Müll zu erzeugen, – wenn möglich – auf Einwegverpackungen zu verzichten und unsere Zutaten unverpackt direkt vom Erzeuger oder zumindest ohne unnötige Umverpackungen zu erhalten.

→ DIE EISBECHER SIND NEBEN DEN HÖRNCHEN
DAS HERZSTÜCK EINER JEDEN EISDIELE





→ MILCHEIS BRAUCHT
DIE BESTE MILCH

MILCH VON „UMME ECKE“

UNSERE KÜHE WOHNEN IM POTT

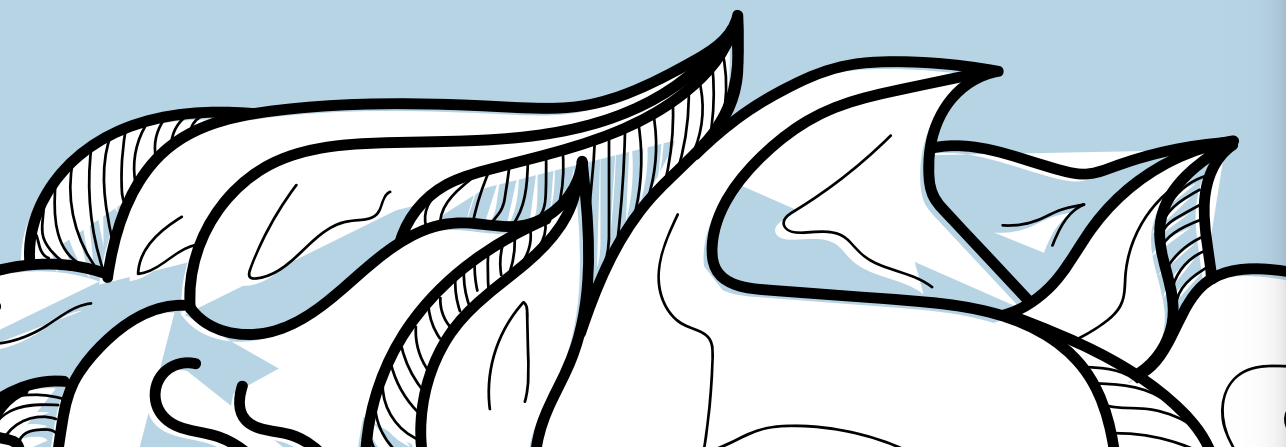
Milcheis braucht die beste Milch. Wir haben lange nachgedacht, was das für uns bedeutet. Drei Dinge sind für uns bei der Wahl unserer Bezugsquelle entscheidend: Geschmack, denn nur mit Spitzenzutaten gelingt ein Spitzeneis. Tierwohl, und zwar nach unseren eigenen ethischen Normen. Und die regionale Erzeugung, denn kurze Transportwege sind sinnvoll.

Im ganzen Ruhrgebiet haben wir unsere beste Milch gesucht. Und in Haltern am See haben wir den Hof gefunden, dessen Tierhaltung uns überzeugen konnte. Zwischen Weide und Laufstall bekommen die Milchkühe hier Futter aus eigener Herstellung und werden mit einem Anstand behandelt, der weit über die Kriterien der üblichen Standards hinausgeht. Die neugeborenen Kälber werden hier nicht wie sonst üblich von ihrer Mutter getrennt, sondern verbringen mit ihr die ersten Lebenswochen ungestört in einem eigenen Bereich abseits der restlichen Herde.

Wenn wir vor Ort sind, freuen wir uns jedes Mal über diese gute Haltung. Sie und das hochwertige Futter sind es, die den Geschmack unserer Milch entscheidend prägen. Das runde Gesamtbild und der persönliche Einblick vor Ort sind uns wichtiger als irgendeine Zertifizierung für die Industriehaltung.

Unsere beste Milch und Sahne steckt in unseren Kaffeespezialitäten, Mixgetränken und allen unseren Milcheisorten.

WER HAT
EIGENTLICH
DIE 2 TONNEN
SCHMAND
BESTELLT?



→ WEM DAS LEBEN ZITRONEN GIBT, DER MACHT LIMONADE DARAUS. ABER WAS MACHT MAN MIT KNAPP ZWEI TONNEN SCHMAND?

Dass wir in einem Sommer so gerne mit Schmand gearbeitet haben, hatte mit einem vergangenem Komma zu tun. Unserem Lieferanten rutschte es ganz weit nach hinten und aus einer Kleinbestellung wurden drei volle Europaletten. Da standen sie im Hof und prüften unsere Gelassenheit. Perfect Moment der anderen Art! Viele Töpfchen konnten wir den Bochumer Tafeln bringen, die täglich mehrere tausend Menschen versorgen, doch auch die hatten irgendwann genug Schmand. Also haben wir losgelegt und Schmandeis gemacht, einige der Kreationen sind bis heute unsere Lieblingssorten. Die Eisproduktion des Tages verschenkten wir als Weihnachtsüberraschung an Bochumer Kinder- und Jugendheime und andere soziale Einrichtungen.

Einen 2-Tonnen-Schmandberg haben wir seitdem zwar nicht mehr gesehen, aber die Erinnerung ist uns geblieben: An Menschen, die aus einem Chaos gemeinsam etwas Schönes gemacht haben, an glücklich überraschte Eisfans, an Kreativität und jede Menge Spaß bei dem, was wir lieben.

Auch geblieben sind uns die Rezepte für unser Leckeres Schmandarine, Heidelbeer-Schmand, Schokopudding-Eis, Zitrone-Schmand und noch viele weitere Schmandeis-Legenden.



DIE WELT IST RUND

BOCHUMER ÄPFEL AUCH

Unsere Äpfel machen keine lange Reise, denn Bochum ist Apfelloch! Das Streuobstkollektiv, mit dem wir eng zusammenarbeiten, ist ein lokales Umweltprojekt. Seine Mitglieder sammeln auf unserem Gelände die Ernten von Bochums Streuobstwiesen und pressen daraus naturbelassenen Apfelsaft.

Äpfel von Streuobstwiesen sind oft besonders lecker, denn private Kleinerzeuger unterliegen nicht den Zwängen der Großplantagen. Bei der Sortenwahl müssen sie keine Rücksicht auf Handelsnormen oder Lagereigenschaften nehmen, können die Äpfel unbehandelt lassen und

reif verarbeiten. Reife und Sortenvielfalt formen den Charakter unseres Apfelsafts und das ist uns wichtig, denn so stimmt der Geschmack! Und falls wir selbst nicht genügend Äpfel zusammentragen oder im Lauf der Saison mehr Saft benötigt wird, als wir pressen konnten, unterstützt uns die sozialtherapeutische Werkstatt Gottessegen aus Dortmund mit ihrem Streuobstwiesen-Apfelsaft.

Alle, die Apfelsaft nicht nur trinken möchten, finden unseren Streuobstwiesen-Saft auch in unserem herrlichen Apfelsorbet.

→ UNSERE ÄPFEL
MACHEN KEINE
LANGE REISE





↓
BEI UNS ZU
ERWERBEN!
↑



HOO RAY

UP SHE

RISES



➤ AROMATISCH. SOLIDARISCH. KLIMANEUTRAL. DAS IST RICHTIG GUTER KAFFEE!



Von unserem Kaffee sind wir absolut begeistert, denn er ist in jeder Hinsicht etwas Besonderes: Wir beziehen ihn über Teikei, ein Projekt für gemeinschaftlich getragene Landwirtschaft. Im Hochland von Mexiko werden die Arabica-Bohnen solidarisch angebaut. Teikei ermöglicht den Bauern damit ein sicheres Einkommen, denn Verbraucher:innen in Europa finanzieren den Anbaubetrieb und teilen Erträge wie Ernterisiken solidarisch. Diese Wirtschaftsweise macht alle Beteiligten unabhängig von Marktschwankungen und Spekulationsgeschäften mit der Ernte. Und sie schafft die Grundlage für einen qualitativ hochwertigen Kaffee ebenso wie für den respektvollen Umgang mit Mensch und Natur.

Nach Europa kommt unser Kaffee klimaschonend per Frachtsegelschiff. 68 Tage dauert die Reise ohne Einsatz von fossilen Brennstoffen. Das bedeutet 90 Prozent weniger CO₂-Emissionen und dabei auch noch absolut geräuschlos, ein Segen für alle Meeresbewohner.

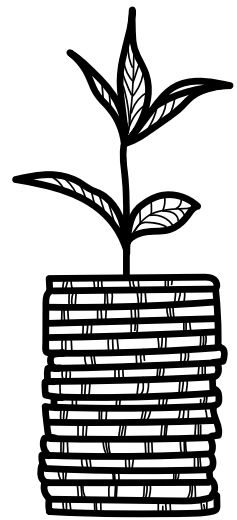
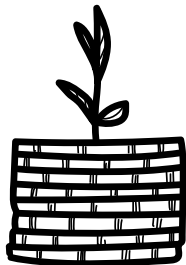
Geröstet werden die Bohnen in Deutschland und wenn wir unseren frisch gemahlenen Kaffee riechen, wissen wir: Das ist der richtige Weg!

Du findest den eingesegelten Teikei-Kaffee in all unseren Kaffeespezialitäten und natürlich immer wieder in der ein oder anderen Kaffee-Eiskreation. Als ganze Bohnen oder gemahlen bekommst du diesen außergewöhnlichen Kaffee auch in unseren Shops.

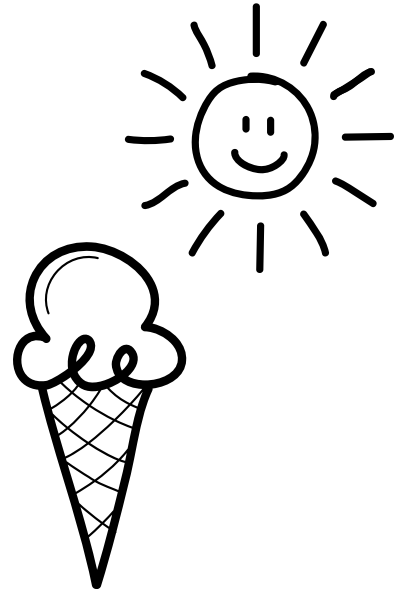


WOHER UNSER GELD KOMMT

.....
GLS BANK
.....



➤ BEI GELD HÖRT DIE FREUNDSCHAFT NICHT AUF



Alles, was wir machen, wollen wir möglichst nachhaltig machen. Unser Miteinander ist respektvoll und achtet die Vielfalt. Unsere Zutaten und ihr Weg zu uns schonen die Umwelt und ihr fairer Handel sichert Menschen eine Zukunft.

Wir entwickeln uns stetig weiter und haben immer neue Ideen und Vorhaben, wie wir noch ein bisschen besser werden könnten. Doch das schaffen wir nicht alleine und brauchen für unsere großen Projekte finanzielle Beratung und Unterstützung. Allerdings wollen wir auch in diesem Bereich unseren Werten treu bleiben. Darum haben wir eine Bank gewählt, die versteht und lebt was für uns wichtig ist.

Eines unserer letzten gemeinsamen Projekte war die Installation einer Photovoltaikanlage die jetzt den Strom für unsere Eismaschinen liefert. Damit steckt die Kraft der Sonne ganz wörtlich in jeder Kugel Eis von I AM LOVE.

Finanziert haben wir die Solarzellen mit der GLS Bank, die uns seit unseren Gründertagen treu begleitet. Dass wir ausgerechnet eine Bank loben, liegt an ihrem außergewöhnlichen Geschäftsmodell: Als erste Bank in Deutschland – und als erste weltweit – wirtschaftet die GLS Bank als nachhaltige Genossenschaftsbank ausschließlich nach sozialen und umweltfreundlichen Grundsätzen. Sie investiert nur in Unternehmen und Projekte, die Entwicklungschancen für unsere und zukünftige Generationen erhalten oder schaffen. Und ihre Aktivität belegt sie öffentlich mit einzigartiger Transparenz. Und die GLS Bank hat ihre Wurzeln genau wie wir in Bochum.

Wir sind sehr froh, dass wir die Visionär:innen des grünen Geldes nah bei uns haben und für unser Herzensprojekt gewinnen konnten. Denn bei Geld hört die Freundschaft für uns nicht auf.



*selbstgemacht
& lecker*





I AM LOVE

STANDORTE

Dibergstr. 2 * 44789 Bochum
Moltkestr. 3 * 45138 Essen
Bahnhofstr. 33 * 58452 Witten
Achenbachstr. 132 * 40237 Düsseldorf

GESTALTUNG

Gelements

FOTOGRAFIE

Martin Steffen / Stijn de Strake, Unsplash

TEXTE

Britta Peters

www.i-am-love.de

© Kevin Kuhn - 108 Freunde GmbH

I AM LOVE

• ICE CREAM • FOOD • FRIENDS •

WWW.I-AM-LOVE.DE